

## BROWNIE



**B**rownie, to ciasto-bajka dla wszystkich zakochanych w czekoladzie, ale nie tylko. Wilgotne, mocno czekoladowe z kawałkami czekolady i orzechów. Po tym jak po raz pierwszy go upiekłam to ciasto na dobre zagościło w moim domu, a potem w domach wszystkich moich koleżanek. Ludzi zadziwia w nim niesamowicie pyszny smak przy tak niepozornym, wydawałoby się, wyglądzie. Bardzo często obserwowałam jak u ludzi po pierwszym kęsie rozszerzały się oczy, a brwi unosiły się w zachwycie do góry od smaku tego ciasta.

Jest w tym cieście jeden niuans, który dla mnie osobiście ma ogromne znaczenie - warstwa czekolady z wierzchu. Na początku leniłam się i ta warstewka mi prawie cała odlatywała, ale teraz przy sporym (jak dla mnie) wysiłku otrzymuję wyczuwalną, grubą warstwę czekolady (*mni-am-mni-am!*).

No i nie będziemy więcej zwlekać, oto przepis na ten cud!

### Składniki:

- ❖ **Czekolada gorzka** - 200g.
- ❖ **Masło** - 170g.
- ❖ **Cukier** - 250g.
- ❖ **Jajka** - 3 szt.
- ❖ **Mąka** - 125g.
- ❖ **Proszek do pieczenia** - 1 łyżeczka
- ❖ **Orzech włoski lub migdały obrane** - 0,5 szklanki

### Przygotowanie:

Przygotować formę o średnicy 20 cm, lub blachę 18×27 cm, wysmarować masłem i wysypać kakao lub mąką. Równie dobrze można wyłożyć wysmarowaną formę pergaminem i wysmarować go od wewnątrz. Podgrzać piekarnik do 180° C.

170g czekolady połamać na kawałeczki i wrzucić do miski, pokroić masło i dodać do czekolady (foto 1). Wszystko rozpuścić w kąpieli wodnej (foto 2) i mieszać, aż uzyskamy jednolitą masę (foto 3). Zdjąć z ognia i dodać do masy cukier (foto 4), a potem mieszając dodawać po jednym jajku (foto 5). Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, wsypać do miski i jeszcze raz dokładnie wymieszać (foto 6).



Foto1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6

**NB:** W tym momencie musimy się zdecydować na ile grubą warstwę czekolady chcemy mieć na naszym cieście. Leniuchy i Ci, którzy mają mniej cierpliwości mogą po prostu dokładnie wymieszać masę, aczkolwiek lepiej poświęcić trochę więcej czasu i wymieszać ciasto (można mikserem) tak dobrze, aż ciasto będzie odstawać od ścianek miski przy mieszaniu.



Foto 7



Foto 8



Foto 9

30g czekolady pokroić na kawałeczki około 0,5cm<sup>2</sup>, dodać do ciasta razem z orzechami i znowu wymieszać (foto 7).

Tak przygotowane ciasto wlewamy do formy i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na około 35-40 min (foto 8). Chociaż tu trzeba uważać, bo ja czasem w swoim piekarniku piekę je około godziny, a jak robię to ciasto w piekarniku u mamy, jest upieczone już po 25 minutach (foto 9).

Najważniejsze - to nie przesuszyć tego ciasta!

Gotowość ciasta sprawdzamy wykałaczką - patyczek powinien wychodzić suchy, ale trzeba złapać ten moment, kiedy przed chwilą sprawdzane ciasto zostawiało na patyczku maślaną warstwę, a dosłownie po minucie - już nie. Jednak Ci, którzy lubią bardzo wilgotne, zbite Brownie powinni pilnować właśnie tego momentu, w którym patyczek wychodzi z ciasta trochę maślany - to będzie to!

### Ważne informacje:



Jak przygotować kąpiel wodną?

*Do wysokiego garnka wlewamy wodę, tak żeby zakryła dno do wysokości około 3-4 cm. Na garnek stawiamy metalową miskę z produktami. Gdy woda w garnku zagotuje się, zacznie parować i rozpuszczać produkty. Należy pamiętać aby kontrolować ilość wody w garnku, żeby się nie wygotowała!*